Ribolla Gialla

BIANCO MACERATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2020, 2021

Formati: 50 cl, 100 cl

Paese: Italia

Regione: Friuli Venezia Giulia

Suolo: Ponka, tipo di argille che negli stati più profondi ha la compattezza di una roccia, ma che si sfalda non appena va a contatto con qualche agente di corrosione (aria, acqua...)

Estensione del vigneto: 2,3 ha

Tipo d'impianto: Guyot e Alberello in spalliera

Densità ceppi per ha: 8.000

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media per ha: 30 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione per 3/4 mesi in tini troncoconici di rovere con 2/3 follature manuali fino a fine fermentazione. Svinatura e affinamento in botti di rovere dai 25 ai 35 hl per 36 mesi con alcuni travasi se necessari, e ulteriori 18 mesi in bottiglia

Solforosa totale: 8 mg/l

Bottiglie prodotte: 9.000

PRODUTTORE

RADIKON

Famiglia Radikon

PERCHÉ

La Ribolla Gialla di Radikon è un vino bianco macerato di grande carattere ed espressività. Ricco e potente, mantiene grande freschezza e sapidità, nonostante il lato materico. Dal grandissimo potenziale evolutivo, grintoso e affascinante: il vino per eccellenza della famiglia Radikon.

QUANDO

Chi ha detto che d'inverno non si va al mare? Spiagge spoglie e deserte, acqua gelida e onde burrascose, ma basta qualche raggio di sole per potervi sedere a terra e godere di questo spettacolo. Se poi avete portato dietro una bottiglia di Ribolla Gialla e un amico fidato, potreste rimanere lì per ore.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it